

Unser Menü im Februar 2019

Rothauser Bier-Käse-Süpple
mit geröstetem Laugenchip ¹

€ 6,20



Geschmorter Sauerbraten
vom Dresselbacher Birkenhof
in Schalottensoße
Apfel und Preiselbeeren,
Speckrosenkohl
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{3,5}

€ 16,50

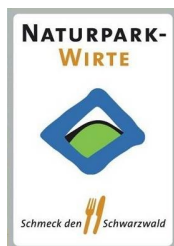


Winterliche Apfel-Creme Brûlée
mit Schokoladen-Chili-Eis

€ 7,50

Menüpreis € 29,90

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



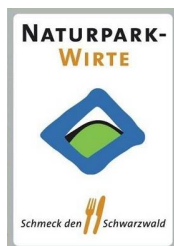
Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets
mit Tomatenwürfelchen
im Schwarzwald Maidle-Sud,
Kürbis-Rahmgemüse
und Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 19,50
dazu empfehlen wir ein Rothaus Schwarzwald Maidle

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel
Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und gebratenen Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
winterliche Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,3,15} € 14,50
hierzu empfiehlt unser Küchenchef ein Rothaus Schwarzwald Maidle

Gebratene Lachsschnitte
auf bunten Gemüsenudeln
und Rucolapesto € 18,00
unsere Empfehlung: alkoholfreies Rothaus Pils

Medaillons vom Rehrücken
aus heimischer Jagd
in Kirsch-Pfeffer-Soße,
Speckrosenkohl
und unsere hausgemachten Spätzle € 29,00
dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Rothaus Märzen



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen: Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen ¹

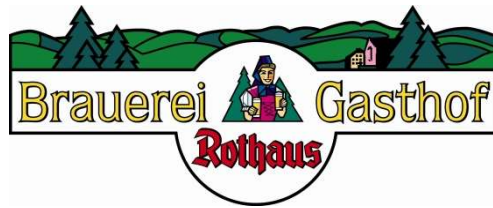
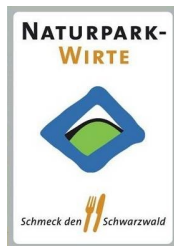
Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

Salat und mehr ...

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel ... und ein fruchtig frisches Rothaus Hefeweizen	€ 5,50
--	--------

Reichenauer Feldsalat in Weizenbier-Orangen-Dressing mit Bauernbrotkracherle, gerösteten Speckstreifen und Radieschensprossen ^{1,2,3,15} dazu empfehlen wir ein fruchtig, frisches Rothaus Hefeweizen	€ 6,80
---	--------

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot ^{5,11,17} ... und dazu empfehlen wir ein alkoholfreies Rothaus Pils	€ 14,50
---	---------



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,20

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15} € 5,20

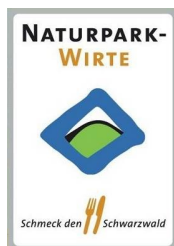
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹ € 11,90

Brokkoli-Käse-Taler
auf rahmigem Kürbisgemüse
dazu Rosmarinkartoffeln € 12,50

Unser veganes Gericht

Gegrillte Paprikaschoten
mit Gemüse-Weizenschrot-Füllung
auf Pastinakenpüree,
dazu scharfe Tomaten € 12,80



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
und Röstzwiebeln,
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebackene Rosmarinkartoffeln

€ 24,00

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
dazu mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}

€ 15,00

Deftiger Bierbraten

vom Schwarzwälder Naturpark-Schweinenacken
in Rothauser Märzenbiersoße,
unser Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenem Schäufole,
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Eisenbacher Bauernbratwurst,
dazu Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,4,5,7,11,15,17}

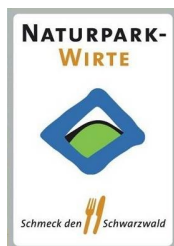


€ 14,90

Geschmortes Rehragout

in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm und Preiselbeerapfel,
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und unsere Haselnusspätzle

€ 21,00



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen ^{2,3,11,15}

€ 10,90

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig und Rapsöl
angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3,11}

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17}

€ 8,60

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,11}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit bunter Gemüse garnitur
und Pommes frites
kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 13,50